FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções e Guia de Cozinha

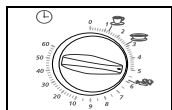
CE291DN / CE291DNT

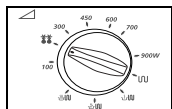
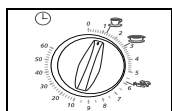
Code No.: DE68-02583A

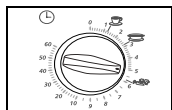
P

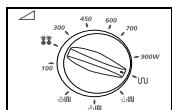
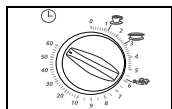
Guia de Referência Rápida

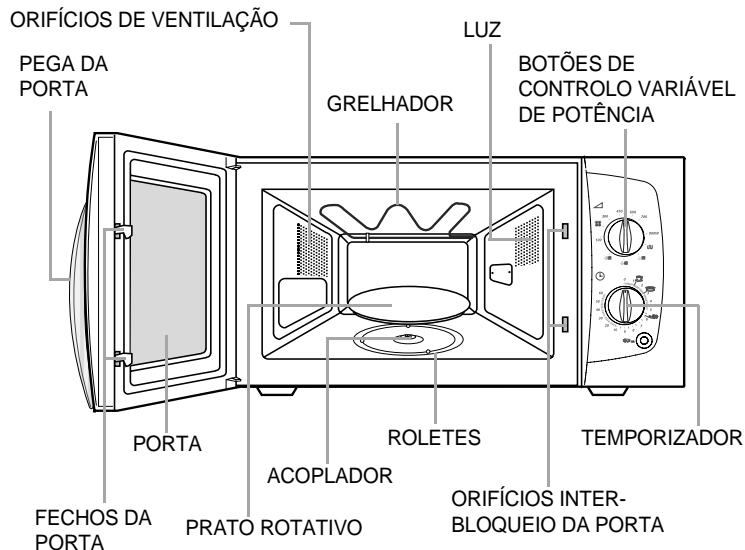
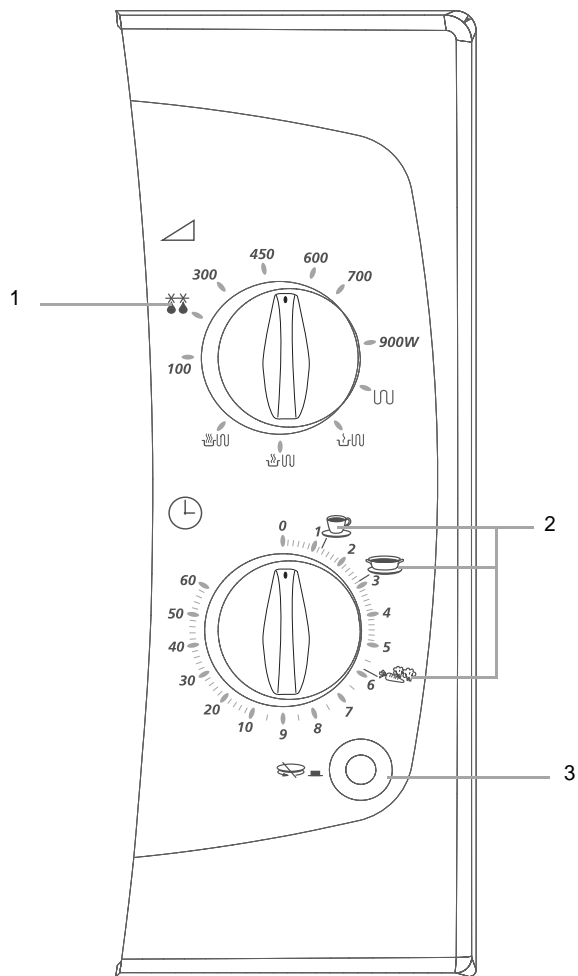
Se pretender cozinhar alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE COZEDURA**.

2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o botão do **TEMPORIZADOR.**

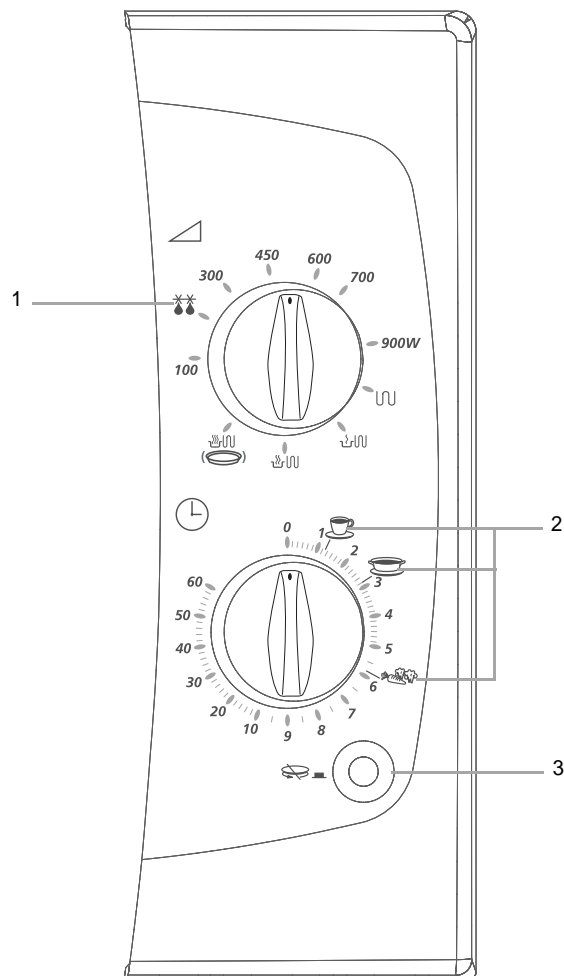
Se pretender descongelar alimentos manualmente

1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE COZEDURA** para o símbolo de **Descongelação Manual** (⁑).

2. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.

Se pretender regular o tempo de cozedura

Mantenha os alimentos no forno.
Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para o tempo pretendido.

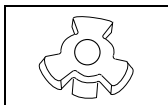
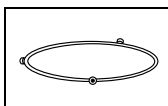
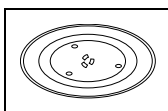
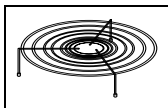
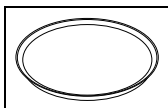
Se pretender grelhar alimentos

1. Rode o bõtão de **CONTROLO DE NÍVEL DE COZEDURA** para o símbolo de **Grelhar** (⋃⋂⋃).

2. Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para selecionar o tempo adequado.

Forno

Painel de Controlo

Modelo :CE291DN

1. DESCONGELAÇÃO MANUAL
2. COZINHAR/AQUECER AUTOMÁTICO
3. PRATO ROTATIVO ON/OFF

Modelo : CE291DNT

1. DESCONGELAÇÃO MANUAL
2. COZINHAR/AQUECER AUTOMÁTICO
3. PRATO ROTATIVO ON/OFF

Acessórios

Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos diversos acessórios que podem ser utilizados de diversas formas.

1. **Acoplador**, já instalado no eixo do motor, na base do forno.
   Objectivo: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel de Roletes**, a colocar no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.

3. **Prato Rotativo**, a colocar no anel de roletes, encaixando o centro no acoplador.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como principal superfície de cozedura; pode ser facilmente retirado para limpeza.

4. **Grelha metálica**, a colocar sobre o prato rotativo.
   Objectivo: A grelha metálica pode ser utilizada para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Um prato pode ser colocado no prato rotativo e outro na grelha. A grelha metálica pode ser utilizada para grelhar e na cozedura combinada.

5. **Prato de Tostar (apenas CE291DNT)**, ver página 10.
   Objectivo: O prato de tostar é utilizado para tostar melhor os alimentos nos modos de micro-ondas ou de cozedura combinada de micro-ondas e grelhador. Ajuda a manter as pizzas e outras massas estaladiças.

☛ NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato rotativo.

Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno micro-ondas da SAMSUNG. O Manual de Instruções contém diversas informações importantes sobre como utilizar o forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Dicas de cozinha úteis***

No interior do manual encontra-se um guia de referência rápida que explica as quatro operações básicas de cozedura :

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Grelhar alimentos***
- ***Aumentar o tempo de cozedura***

No início do manual encontrará as ilustrações do forno e, mais importante, do painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

Os procedimentos passo a passo utilizam 2 símbolos diferentes.

Importante	**Nota**	**Cuidado**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA EVENTUAL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

Caso não cumpra as seguintes precauções de segurança, poderá provocar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

(a) Nunca tente utilizar o forno com a porta aberta, mexer nos fechos de interbloqueio de segurança (fechos da porta) nem introduzir qualquer objecto nos orifícios dos fechos de interbloqueio de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a parte da frente, nem permita a acumulação de resíduos de alimentos ou de detergente nas superfícies de vedação. Certifique-se de que a porta e as respectivas superfícies de vedação estão limpas utilizando primeiro um pano húmido e depois um pano macio e seco.

(c) Caso o forno esteja danificado, não o utilize até este ser reparado por um técnico qualificado formado pelo fabricante.
É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que os seguintes itens não estejam danificados:
(1) Porta, vedantes da porta e superfícies de vedação
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno não deve ser regulado nem reparado por pessoas que não técnicos devidamente qualificados e formados pelo fabricante.

Precauções de Segurança Importantes.

Leia cuidadosamente e guarde para futura consulta.

Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no forno micro-ondas, certifique-se de que as seguintes precauções de segurança são cumpridas.

1. NÃO utilize utensílios de cozinha metálicos no forno micro-ondas
- Recipientes metálicos
- Louça com decorações prateadas ou douradas
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Poderá ocorrer um arco eléctrico e poderá danificar o forno.

2. NÃO aqueça:
- Garrafas, frascos ou embalagens fechadas ou encerradas com vácuo
  Ex.) Frascos de comida para bébé
- Alimentos estanques.
  Ex.) Ovos, nozes, tomates

Razão: O aumento da pressão poderá fazer com que rebentem.
Dica: Retire tampa ou perfure a película, o saco, etc.

3. NÃO utilize o forno quando estiver vazio.
Razão: As paredes do forno poderão ficar danificadas.
Dica: Coloque sempre um copo com água dentro do forno.
A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o forno, quando estiver vazio.

4. NÃO tape os orifícios de ventilação com panos ou papel.
Razão: Os panos ou o papel poderão incendiar-se com o ar quente que sai do forno.

5. UTILIZE SEMPRE luvas ao retirar um prato do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato, fazendo com que este fique quente.

6. NÃO toque no elemento de aquecimento ou nas paredes interiores do forno.
Razão: Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para provocar queimaduras mesmo depois de ter terminado a cozedura, embora pareçam não estar. Não deixe que materiais inflamáveis entrem em contacto com qualquer parte interior do forno. Deixe o forno arrefecer primeiro.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
- Retire os arames que fecham os sacos de papel ou de plástico
- Não utilize o forno micro-ondas para secar jornais
- Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire a ficha do cabo de alimentação da tomada.

8. Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida para bébés.
- GUARDE SEMPRE um tempo de espera de pelo menos 20 segundos depois do forno ter sido desligado, para que a temperatura possa normalizar.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Tenha cuidado ao pegar no recipiente depois de aquecer. Poderá queimar-se se o recipiene estiver quente.
- Existe o risco de fervura retardada.
- Para evitar a fervura retardada e possíveis queimaduras, deverá colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente e mexer antes, durante e depois do aquecimento.
  Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de fervura pode ser retardado. Isto significa que a fervura pode iniciar-se depois do recipiente ter sido retirado do forno. Poderá queimar-se.
- Em caso de queimadura, siga as seguintes instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria durante pelo menos 10 minutos.
  * Tape com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos ou loções.
- **NUNCA** encha o recipiente até cima e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base para evitar que o líquido derrame. As garrafas com o gargalo estreito poderão também rebentar se forem sobre-aquecidas.
- **Verifique SEMPRE** a temperatura dos alimentos do bébé ou do leite antes de lhos dar.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, dado que este poderá rebentar se aquecer demais.

9. Tenha atenção para não danificar o cabo de alimentação.
- Não introduza o cabo de alimentação ou a ficha na água e mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não utilize este aparelho caso tenha o cabo de alimentação ou a ficha danificada.

10. Mantenha-se a uma distância razoável do forno quando abrir a porta.
Razão: O ar quente ou vapor que se liberta poderá provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Os resíduos de comida ou os salpicos de gordura agarrados às paredes do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficiência do forno.

12. Poderá ouvir uns estalidos durante o funcionamento (especialmente no modo de descongelação).
Razão: Este som é normal quando muda o débito de energia.

13. Quando o forno funcionar sem qualquer carga, a potência será desligada automaticamente por questões de segurança. Pode utilizar o forno normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos.

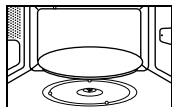
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a cozedura, deverá olhar de vez em quando para dentro do forno, caso os alimentos estejam a ser aquecidos ou cozinhados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE

As crianças NUNCA devem estar autorizadas a utilizar ou a brincar com o forno micro-ondas. Nunca deixe as crianças sozinhas junto do forno micro-ondas quando este está a ser utilizado. Artigos que possam despertar o interesse das crianças nunca devem ser guardados ou escondidos em cima do forno.

Instalar o Forno Micro-Ondas

Instale o forno numa superfície plana, estável e que seja suficientemente forte para suportar de forma segura o peso do forno.

1. Ao instalar o forno, certifique-se de que existe ventilação adequada, deixando pelo menos 10 cm de espaço por trás e nos lados do forno, e 20 cm de espaço acima e 85 cm do chão.
2. Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo. Verifique se o prato rotativo roda normalmente.
3. O micro-ondas deve ficar instalado de modo a que a ficha fique acessível.

✻ **Nunca** bloqueie os oríficios de ventilação, dado que o forno pode sobre-aquecer e desligar-se automaticamente. O forno mantém-se inoperativo até ter arrefecido suficientemente.

✻ Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de 3 pinos, 230 Volt, 50Hz, AC com terra. Caso o cabo de alimentação do aparelho esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo representante autorizado, ou por um técnico qualificado, de forma a evitar o perigo.

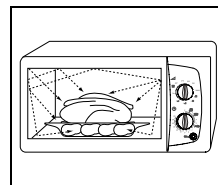
✻ **Não** instale o forno micro-ondas num ambiente quente ou húmido, como próximo de um forno comum ou de um aquecedor. As especificações de alimentação devem ser cumpridas e qualquer extensão utilizada deve respeitar a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e os vedantes da porta com um pano húmido antes de começar a utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Como Funciona um Forno Micro-Ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alteração da forma ou cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- ***Descongelar, Descongelar Automaticamente***
- ***Aquecer/Cozinhar Automaticamente***
- ***Cozinhar***

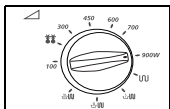
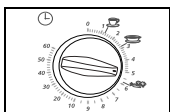
Princípios de Cozedura

1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas de modo uniforme à medida que os alimentos rodam no prato. Assim, os alimentos são cozinhados de modo uniforme.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois à medida que o calor se dissipa dentro dos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam de acordo com o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Teor de água
   - Temperatura inicial (refrigerado ou não)

☛ Dado que o núcleo dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue mesmo depois de ter retirado os alimentos do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas deste manual devem portanto ser respeitados de forma a garantir:
- A cozedura uniforme dos alimentos até ao seu núcleo
- A mesma temperatura nos alimentos

Verificar o Funcionamento Correcto do Forno

Os seguintes procedimentos simples permitem-lhe verificar se o forno está a funcionar correctamente.

Abra a porta do forno puxando a pega no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato rotativo. Depois, feche a porta.

Rode o botão de controlo de cozedura para a posição manual.

1. Defina o nível de potência para o máximo, rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA**.

2. Defina o tempo para 4 a 5 minutos rodando o botão do **TEMPORIZADOR**.
Resultado: A água deverá começar a ferver.

✉ O forno deve ser ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar bem posicionado no forno. Se for utilizado outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas

P

Caso surja algum dos problemas abaixo listados, tente uma das soluções indicadas.

◆ Os seguintes eventos são normais.
- Condensação no interior do forno
- Fluxo de ar em redor da porta e da caixa exterior
- Ligeira reflexão em torno da porta e caixa exterior
- Vapor a sair da porta ou dos orifícios de ventilação.

◆ O forno não começa a funcionar quando roda o botão de **TEMPORIZADOR**.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Definiu correctamente o tempo?
- A porta está fechada?
- Houve sobrecarga do circuito eléctrico provocando a falha de um fusível ou o disparo do quadro?

◆ Os alimentos estão demasiado cozinhados ou quase crus.
- Foi definido o tempo de cozedura adequado para o tipo de alimentos?
- Foi seleccionado o nível de potência adequado?

◆ Ocorre arco eléctrico e faíscas no interior do forno.
- Utilizou um prato com decorações metálicas?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal no forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas do forno?

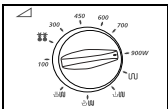
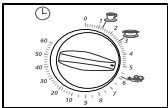
◆ O forno causa interferência no rádio ou na televisão.
- Poderão ocorrer algumas interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno longe de televisões, rádios e antenas.

✉ Caso as indicações acima não lhe permitam resolver o problema, contacte a assistência técnica da Samsung ou o seu revendedor.

Cozinhar/Aquecer

P

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as definições antes de se afastar do forno.

Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Depois feche a porta.

1. Defina o nível de potência para o máximo rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA**.
(POTÊNCIA MÁXIMA : 900 W)

2. Defina o tempo rodando o botão do **TEMPORIZADOR**.
Resultado: A luz do forno acende e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o micro-ondas quando este está vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA**.

Níveis de Potência

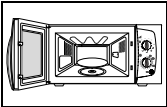
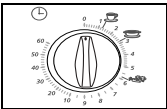
Pode escolher qualquer um dos níveis da lista abaixo.

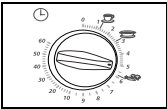
Nível de Potência	Débito	
	MO	GRELHADOR
ALTO	900 W	
AQUECER	700 W	
MÉDIO ALTO	600 W	
MÉDIO	450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W	
DESCONG. MAN. ( )	180 W	
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W	
GRELHADOR	-	1300 W
COMBINADO I	300 W ( )	1300 W
COMBINADO II	450 W ( )	1300 W
COMBINADO III	600 W ( )	1300 W

✉ Se seleccionar um nível de potência mais elevado, o tempo de cozedura deve ser reduzido.

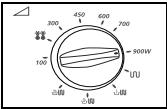
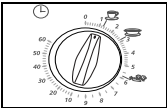
✉ Se seleccionar um nível de potência mais baixo, o tempo de cozedura deve ser aumentado.

Interromper a Cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para verificar os alimentos.

1. Para parar temporariamente;
   Abra a porta.
   Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta.

2. Para parar definitivamente;
   Rode o botão do **TEMPORIZADOR** para “0”.

Regular o Tempo de Cozedura

Regule o tempo de cozedura necessário rodando o botão de **TEMPORIZADOR**.

Utilizar a Função de Aquecimento/Cozedura Automática

Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Depois, feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA** para a Potência Máxima.

2. Rode o botão de **TEMPORIZADOR** para seleccionar o Aquecimento Automático (bebidas, sopa/molho ou legumes frescos).

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

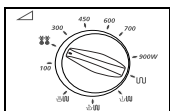
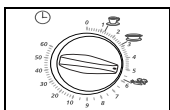
Definições do Aquecimento/Cozedura Automática

Em seguida apresentamos algumas dicas e conselhos que pode seguir quando cozinha ou aquece alimentos utilizando a função de Aquecimento/ Cozedura Automática.

Símbolo	Tipo de Alimento	Doses	Tempos de Cozedura	Tempos de Espera
	Bebidas	150 ml	1 min 15 seg	1-2 mins
	Sopa/Molho	200-250 ml	2 min 50 seg	2 mins
	Legumes frescos	300-450 g	5 min 50 seg	3 mins

Descongelação Manual dos Alimentos

A função de Descongelação Manual permite-lhe descongelar carne, aves e peixe.

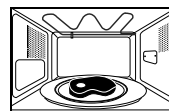
Em primeiro lugar, coloque os alimentos congelados no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Rode o botão de **CONTROLO DE NÍVEL DE POTÊNCIA** para ⁑.

2. Rode o botão de **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.
   Resultado: A descongelação inicia-se.

- Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.
- Seleccione a função de Descongelação Manual com um nível de potência de 180 W caso pretenda descongelar manualmente os alimentos. Para mais informações sobre a descongelação manual e os tempos de descongelação, consulte a página 18.

Utilizar o Prato de Tostar (CE291DNT)

O seu forno micro-ondas da Samsung está equipado com um prato de tostar como acessório adicional.

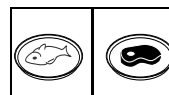
Este prato de tostar permite-lhe tostar os alimentos não só por cima, com o grelhador, mas também por baixo, mantendo os alimentos estaladiços e tostados devido às elevadas temperaturas do prato de tostar. Na tabela seguinte encontra alguns alimentos que podem ser preparados no prato de tostar (ver página seguinte).

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e pré-aqueça com o nível mais elevado de combinação Micro-Ondas - Grelhador [600W+Grelhador ( )] seguindo os tempos e as instruções da tabela.

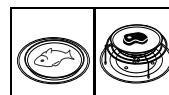
   ☞ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar do forno, dado que aquece bastante.

2. Pincele o prato de tostar com óleo, caso cozinhe alimentos como bacon e ovos, para que fiquem bem tostados.

   ✻ Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada em teflon não resistente a riscos. Não utilize objectos ponteagudos, como facas, para cortar directamente no prato de tostar.

   ✻ Utilize acessórios de plástico para evitar riscar a superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato de tostar antes de os cortar.

3. Coloque os alimentos no prato de tostar.

   ☞ Não coloque objectos no prato de tostar que não sejam resistentes ao calor; ex: tigelas de plástico.

   ☞ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato rotativo.

4. Coloque o prato de tostar na grelha metálica (ou no prato rotativo) dentro do micro-ondas.

5. Seleccione o tempo e a potência adequados. Consulte a tabela da página seguinte

- **Como limpar o Prato de Tostar**
  Limpe o Prato de Tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.
- Não utilize uma escova ou um esfregão duro para não danificar a superfície superior.

✻ **Tenha em Atenção**
O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar louça.

Definições do Prato de Tostar (CE291DNT)

Aconselhamos a que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato rotativo.

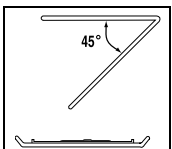
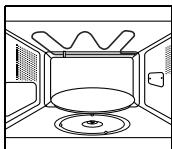
Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600W+Grelhador ( ) e siga os tempos e as instruções da tabela.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo Pré-aqueci-mento	Tempos de cozedura	Conselhos
Bacon	4 fatias (80g) 8 fatias (160g)	600W+ Grelhad. ( )	3 min	3-3½ min 4½-5 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias no prato e coloque o prato na grelha.
Tomates grelhados	200 g (2 unid.) 400 g (4 unid.)	450W+ Grelhad. ( )	3 min	3 min 4 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates em metades. Coloque queijo por cima. Disponha em círculo no prato e coloque o prato de tostar na grelha.
Hamburger **(congelado)**	2 unid. (125g) 4 unid. (250g)	600W+ Grelhad. ( )	3 min	6-6½ min 8-8½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os hamburgueres em círculo no prato e coloque o prato de tostar na grelha. Vire após 4-5 min.
Baguetes **(congeladas)**	100-150 g (1unid.) 200-250 g (2 unid.)	450W+ Grelhad. ( )	5 min	5-6 min 6-7 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque uma baguete no centro, 2 baguetes lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Pizza **(congelada)**	300 -350 g 400 -450 g	600W+ Grelhad. ( )	5 min	7-8 min 9-10 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza congelada no prato de tostar e coloque o prato na grelha.
Mini Pizza (Fria)	100 -150 g 200 -250 g	600W+ Grelhad. ( )	5 min	3-3½ min 4-4½ min	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha as pizzas em círculo no prato e coloque o prato na grelha.
Batatas Fritas no Forno **(congeladas)**	200 g 300 g 400 g	450W+ Grelhad. ( )	4 min	9 min 12 min 15 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha as batatas fritas no prato de tostar. Coloque o prato na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600W+ Grelhad. ( )	4 min	4½-5 min 7-7½min	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas em metades. Disponha-as em círculo no prato com o lado cortado virado para baixo. Coloque o prato na grelha.
Panados de Peixe **(congelados)**	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600W+ Grelhad. ( )	4 min	6-6½min 8½-9 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de sopa de óleo. Disponha os panados de peixe em círculo no prato. Vire após 3 ½ min (5 un.) ou após 5 min (10 un.).
Pedaços de Frango **(congelados)**	125 g 250 g	600W+ Grelhad. ( )	4 min	4½-5 min 6½-7 min	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de sopa de óleo. Disponha os pedaços de frango no prato e coloque o prato na grelha. Vire após 3 min. (125g) ou 5 min (250g).

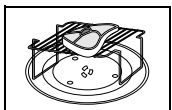
Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***Posição horizontal para grelhar ou cozedura combinada de micro-ondas e grelhador***

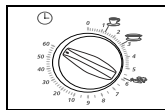
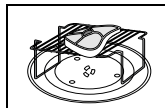
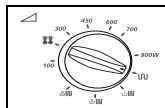
☛ Mude a posição do elemento de aquecimento apenas quando estiver frio e não use muita força ao colocá-lo na posição vertical.

Para colocar o elemento de aquecimento na...	Faça o seguinte...
Posição horizontal (grelhador ou combinação micro-ondas + grelhador)	◆ Puxe o elemento de aquecimento na sua direcção ◆ Empurre-o para cima até ficar paralelo ao tecto do forno
Ao limpar a parte superior do interior do forno, é aconselhável baixar o elemento de aquecimento para um ângulo de 45º e limpá-lo.	

Seleccionar os Acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes de plástico, pratos e copos de papel, toalhetes, etc.

Caso pretenda seleccionar o modo de cozedura combinada (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos próprios para forno e micro-ondas. Os utensílios de cozinha metálicos podem danificar o forno.

✉ Para mais informações sobre os utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de Utensílios de Cozinha na página 14

Grelhar

O grelhador permite-lhe aquecer e tostar alimentos de forma rápida, sem utilizar as micro-ondas. Para isso, é fornecida uma grelha juntamente com o seu forno micro-ondas..

1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, rodando o botão de controlo de nível de potência para o símbolo de Grelhador (ᑌᑎᑌ) e rodando o botão do Temporizador conforme adequado.
2. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

3. Seleccione o tempo de cozedura adequado.

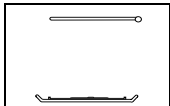
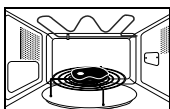
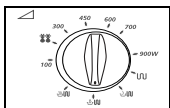
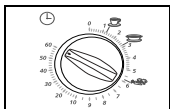
✉ Não se preocupe se o elemento de aquecimento ligar e desligar durante o processo de grelhar.
Este sistema foi concebido para evitar o sobre-aquecimento do forno.

☛ Utilize sempre luvas ao retirar os pratos do forno, dado que estes ficam muito quentes.

☛ Certifique-se de que o elemento horizontal está na posição horizontal.

Combinação de Micro-Ondas e Grelhador

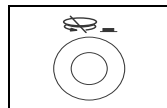
Pode também combinar a cozedura de micro-ondas com o grelhador, de modo a cozinhar rapidamente e tostar ao mesmo tempo.

- Utilize SEMPRE utensílios próprios para forno e micro-ondas. Os recipientes de vidro ou cerâmica são os ideais, dado que permitem que as micro-ondas penetrem nos alimentos de modo uniforme.
- Utilize sempre luvas ao manusear os recipientes no forno, dado que estes ficam muito quentes.

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 12 para mais informações.

2. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo. Feche a porta.

3. Rode o botão de **Controlo de Nível de Potência** para o nível adequado (, ,).

4. Rode o botão do **Temporizador** para seleccionar o tempo adequado.
(Exemplo : 60 minutos)
Resultado: A cozedura inicia-se.

A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600W.

Função de Paragem Manual do Prato Rotativo

O botão de ligar/desligar ( ) o prato rotativo faz parar o prato rotativo, permitindo-lhe utilizar pratos maiores que caibam no forno.

- Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios, dado que a cozedura é menos uniforme. É aconselhável que rode manualmente o prato a meio do processo de cozedura.
- **AVISO!** Nunca utilize o forno sem o prato quando o botão do prato rotativo está desligado.
  Resultado O forno pode incendiar-se e ficar danificado.

1. Prima o botão de **Ligar/Desligar o Prato Rotativo** ( ).
Resultado: Se o botão do prato rotativo estiver premido, este roda. Se o botão saltar, o prato não roda.

Não prima o botão de **Ligar/Desligar o Prato Rotativo** ( ) durante o processo de cozedura.

Guia de Utensílios de Cozinha

P

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, os alimentos devem poder penetrar nos alimentos, sem que sejam reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Assim, deve ter cuidado ao escolher os utensílios de cozinha. Se os utensílios estiverem indicados como sendo próprios para micro-ondas, não é necesssário preocupar-se.

A tabela seguinte lista diversos tipos de utensílios de cozinha e indica se e como devem ser utilizados num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para micro-ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades para proteger algumas zonas da cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos eléctricos caso a folha esteja demasiado próximo das paredes do forno ou se for utilizada em excesso.
Prato de tostar	✓	Não pré-aqueça mais do que oito minutos.
Porcelana e louça de barro	✓	Os artigos em porcelana, louça, barro vidrado e procelana fina são normalmente adequados, excepto se decorados com ornamentos metálicos.
Pratos descartáveis de poliéster ou cartão	✓	Alguns alimentos congelados estão embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Chávenas e recipientes em polistireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá fazer com que o polistireno derreta. Podem incendiar-se.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá causar arco eléctrico.
• Papel reciclado ou decorações metálicas	✗	
Artigos em vidro		
• Artigos próprios para forno e ir a mesa	✓	Podem ser utilizados, excepto se tiverem decorações metálicas.
• Artigos em vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino pode aquecer ou estalar se for aquecido subitamente.
• Frascos de vidro	✓	Deve retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderão causar arco eléctrico ou fogo.
• Arames que fecham as embalagens de congelados	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura breves e para aquecer. Servem também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode causar arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente o termo-plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico podem deformar ou perder a cor a alta temperatura. Não utilize plástico de melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para manter a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película dado à saída de vapor quente.
• Sacos de congelados	✓ ✗	Apenas se próprios para cozinhar ou para o forno. Não devem ser estanques. Perfure com um garfo, se necessário.
Papel encerado ou para absorver gordura	✓	Pode ser utilizado para manter a humidade e evitar os salpicos.

✓ :seguro

✓✗ :seguro/não seguro

✗ :não seguro

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos e é atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar. As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem mais rapidamente. Este movimento rápido das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios de cozinha para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe por eles para uma maior eficiência.
As micro-ondas são relectidas pelo metal, como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar am artigos de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, assim como papel e madeira. Os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.
Alimentos adequados para serem cozinhados em micro-ondas:
Diversos tipos de alimentos são adequados para o micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, leguminosas, feijão, peixe e carne. Os molhos, cremes, sopas, pudins, conservas e geleias podem também ser cozinhados no forno mico-ondas. De um modo geral, a cozedura em micro-ondas é ideal para qualquer alimento que possa ser cozinhado num tacho. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (ver capítulo com dicas, técnicas e informações).
Tapar durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura dado que a água evaporada sai na forma de vapor e contribui para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de diversas formas: por ex.: com um prato de louça, com uma tampa de plástico ou com película aderente própria para micro-ondas.
Tempos de espera
É importante cumprir os tempos de espera depois de terminar a cozedura dos alimentos de forma a permitir que a temperatura do forno normalize.

Guia de Cozinha para Legumes Congelados

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Prossiga com a cozedura até obter os resultados pretendidos.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de terminar. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozinhar. Mantenha tapado durante o tempo de espera.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300 g	600W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria
Macedónia (cenouras/ ervilhas/ milho)	300 g	600W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (ao estilo chinês)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz : Utilize uma taça grande de pirex com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado. Depois de terminar o tempo de cozedura, mexa antes do tempo de espera e adicione sal, ervas aromáticas e manteiga.
Nota: O arroz pode não absorver toda a água depois de terminar o tempo de cozedura.

Massas : Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe destapado. Mexa de vez em quando durante e depois da cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra no final.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-fervido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria
Arroz integral (pré-fervido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho misto (arroz + milho)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se for indicada qualquer outra quantidade de água - ver tabela. Cozinhe tapado durante o período mínimo - ver tabela. Prossiga com a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante a cozedura e uma vez depois. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozer. Mantenha tapado durante o tempo de espera de 2 ou 3 minutos.

Dica: Corte os legumes frescos em pedaços do mesmo tamanho. Quanto menor for o tamanho, mais depressa cozem.

Todos os legumes frescos devem ser cozinhados utilizando a potência máxima do micro-ondas (900W).

Alimentos	Doses	Tempo (min.)	Tempos de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	3½-4 6-7	3	Corte em raminhos iguais. Disponha com os pés virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5-5½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água
Cenouras	250g	3½-4	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Corte em raminhos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Disponha com os pés virados para o centro.
Courgettes	250g	3-3½	3	Corte as courgettes em fatias. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou um pedaço de manteiga. Coza até ficar tenro.
Beringelas	250g	2½-3	3	Corte as berigelas em pequenas fatias e regue com uma colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte o alho francês em pequenas fatias.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Arrange os cogumelos pequenos inteiros ou corte os cogumelos grandes. Não adicione água. Regue com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte as cebolas em rodelas ou ao meio. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água .
Pimentos	250g	3½-4	3	Corte os pimentos em pequenos pedaços.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas descascadas e corte-as em metades iguais ou em quartos.
Nabos	250g	4½-5	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

AQUECER NOVAMENTE

O forno micro-ondas permite reaquecer alimentos em apenas parte do tempo que demoraria com um forno convencional.
Utilize como orientação os níveis de potência e os tempos de aquecimento indicados na tabela seguinte.
Os tempos da tabela foram considerados com os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos refrigerados com uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

- **Dispor e tapar**
  Evite aquecer pedaços grandes, como pernas de carne - estes tendem a cozinhar demasiado e secar antes do centro estar bem quente. É preferível aquecer em pequenos pedaços.

  Níveis de potência e mexer
  Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando o nível de potência 900 W e outros devem ser aquecidos utilizando apenas 600 W, 450 W ou mesmo 300 W.
  Verifique a tabela para sua orientação. De um modo geral, é preferível aquecer os alimentos uitilizando um nível de potência baixo, se se tratar de alimentos delicados, em grandes quantidades ou se aquecer muito depressa carne picada, por exemplo).
  Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.
- Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida para bébé. Para evitar a fervura dos líquidos e possíveis queimaduras, mexa antes, durante e após o aquecimento.
  Mantenha no micro-ondas durante o tempo de espera. É aconselhável colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nos líquidos. Evite sobreaquecer (e estragar) os alimentos.
  É preferível subestimar o tempo de aquecimento e acrescentar mais tempo, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera
Ao aquecer alimentos pela primeira vez, é útil que tome nota do tempo que demorou - para futura referência.
Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem aquecidos e de modo uniforme.
Aguarde uns momentos depois de aquecer - para que a temperatura normalize.

- O tempo aconselhado de espera após o aquecimento é de cerca de 2-4 minutos, excepto se recomendado de outra forma na tabela. Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida para bébé. Consulte também o capítulo das precauções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Guarde sempre um tempo de espera de pelo menos 20 segundos após desligar o forno para que a temperatura normalize. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a fervura e possíveis queimaduras, deverá colocar uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois do aquecimento.

AQUECER COMIDA PARA BÉBÉ

COMIDA PARA BÉBÉ:
Verta a comida para um prato de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Aguarde 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura aconselhada para servir: entre 30-40°C.
LEITE PARA BÉBÉ:
Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça sem a tetina. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão pode rebentar se aquecer demasiado.
Agite bem antes do tempo de espera e novamente antes de servir! Tenha sempre cuidado e verifique a temperatura do leite do bébé ou da comida antes de oferecer à criança.
Temperatura aconselhada para servir: aprox. 37°C.

NOTA:
A comida dos bébés deve ser especialmente verificada antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados na tabela seguinte como indicação para aquecimento.

Guia para Aquecer Dois Pratos

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para o aquecimento

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Deite em dois pratos de louça fundos e tape. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Caril de frango e arroz (frio)	2x350g	600W	7-8½	3	Coloque as doses frias em dois pratos de louça. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha.
Refeição pronta (fria)	2x350g	600W	7½-9	3	Coloque as refeições prontas em dois pratos de louça rasos, com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela para aquecer.

Alimentos	Doses	Potência	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 cháv.) 300 ml (2 cháv.) 450 ml (3 cháv.) 600 ml (4 cháv.)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite o líquido para as chávenas e aqueça sem tapar: 1 chávena ao centro, 2 chávenas opostas, 3 chávenas em círculo. Mantenha no micro-ondas durante o tempo de espera e mexa bem.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Deite num prato de louça fundo ou numa tigela. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350g	600W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de louça fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	3½-4½	3	Coloque a massa (ex.: esparguete ou outra massa) num prato de louça raso. Tape com um película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa recheada (ex.: ravioli, tortellini) num prato de louça fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e novamente antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque a refeição com 2-3 componentes frios num prato de louça. Tape com película aderente própria para micro-ondas.

P

Aquecer comida para bébé e leite

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para o aquecimento.

Alimentos	Doses	Potência	Tiempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Comida para bébé (legumes + carne)	190g	600W	30sec	2-3	Coloque num prato de louça fundo. Cozinhe tapado. Mexa após o tempo de cozedura. Aguarde durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de bébé (cereais + leite + fruta)	190g	600W	20sec	2-3	Coloque num prato de louça fundo. Cozinhe tapado Mexa durante o tempo de cozedura. Aguarde durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bébé	100ml 200ml	300W	30-40 seg 1 min a 1min 10 seg	2-3	Mexa ou agite bem e deite para um biberão esterilizado. Coloque no centro do prato rotativo. Aqueça sem tapar. Agite bem e aguarde durante pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique a temperatura.

DESCONGELAR

As micro-ondas são uma excelente forma de descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos congelados num período de tempo curto, o que representa uma grande vantagem, em caso de visitas inesperadas.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de serem cozinhadas. Retire quaisquer arames de fecho e retire a embalagem para que o líquido resultante da descongelação possa escoar.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio da descongelação, escorra o líquido e retire os miúdos assim que possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para se certificar de que não aquecem.
Caso as partes mais pequenas ou mais finas comecem a aquecer, devem ser protegidas com pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície exterior, interrompa a descongelação e espere durante 20 minutos antes de prosseguir.
Cumpra os tempos de espera indicados para o peixe, carne e aves de forma a terminar a descongelação. Os tempos de espera para terminar a descongelação variam consoante a quantidade descongelada. Consulte a tabela abaixo.

Dica: Os alimentos mais finos descongelam mais depressa que os alimentos mais grossos e as quantidades pequenas requerem menos tempo que as grandes quantidades. Não se esqueça disto ao descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize a tabela seguinte como guia.

Todos os alimentos congelados devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W)

Alimentos	Doses	Tempo (min.)	Tempos de Espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato de louça raso. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	7-8		
Aves				
Pedaços de Frango	500g (2 un.)	14-15	15-60	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo, ou o frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça raso. Proteja as extremidades mais finas com as asas e as patas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Frango inteiro	1200g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe/Peixe inteiro	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado num prato de louça raso. Disponha de forma a manter as partes mais finas debaixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades dos filetes e o rabo do peixe com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Frutas				
Bagas	250g	6-7	5-10	Disponha as frutas num prato de vidro redondo e raso (de grande diâmetro).
Pão				
Carcaças (cerca de 50 g) Pão de forma/ Pão de mistura alemão (trigo e centeio)	2 un. 4 un. 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Disponha as carcaças num círculo ou o pão inteiro horizontalmente sobre papel de cozinha no meio do prato rotativo. Vire a meio do tempo de descongelação!

GRELHADOR

O elemento do grelhador está localizado no tecto do interior do forno. Funciona quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. A rotação do prato faz com que os alimentos fiquem tostados de modo mais uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão tostados mais depressa.

Utensílios para grelhar:

Deverão ser à prova de fogo e podem incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres, tiras de bacon e de entremeada, pequenos pedaços de peixe, sanduíches e todos os tipos de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento do grelhador no tecto do forno está na posição horizontal e não encostado à parte de trás, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha alta, excepto se houver indicação em contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozinhar combina o calor irradiado pelo grelhador com a velocidade da cozedura com micro-ondas. Funciona apenas enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. Devido à rotação do prato, os alimentos ficam tostados de um modo uniforme. Este modelo dispõe de três modos combinados:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas e grelhador

Utilize utensílios que não impeçam a penetração das micro-ondas. Os utensílios devem ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize nenhum tipo de utensílio de plástico dado que pode derreter.

Alimentos adequados para o modo de micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todos os tipos de alimentos que necessitem de ser aquecidos e tostados (ex.: massa tipo pizza), assim como alimentos que necessitem de um tempo de cozedura reduzido, de forma a tostar apenas a parte de cima dos alimentos.
De igual forma, este modo pode ser utilizado para partes dos alimentos mais grossas que fiquem bem com uma crosta tostada e estaladiça (ex.: pedaços de frango - que devem ser virados a meio do tempo de cozedura).
Consulte a tabela do grelhador para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que o modo de combinação (micro-ondas + grelhador) for utilizado, certifique-se de que o elemento do grelhador no tecto do forno está na posição horizontal e não encostado à parte de trás, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha alta, excepto se houver indicação em contrário. Caso contrário devem ser colocados directamente no prato rotativo.
Consulte as instruções na tabela seguinte.

Os alimentos devem ser virados para ficarem tostados de ambos os lados.

P

Guia do Grelhador para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para grelhar .

Alimentos frescos	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Torradas	4 fatias (cada 25g)	Só Grelhad.	3½-4½	3-4	Coloque as fatias lado a lado na grelha
Carcaças (já cozidas)	2-4 unidades	Só Grelhad.	2½-3½	1½-2½	Coloque as carcaças primeiro com o lado de baixo virado pra cima, num círculo, directamente sobre o prato rotativo.
Tomates grelhados	200 g (2 un.) 400 g (4 un.)	300W+ Grelhad.	3½-4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Coloque queijo por cima. Disponha num círculo num prato raso de pirex. Coloque sobre a grelha.
Tostas de Tomate e Queijo	4 un. (300 g)	300W+ Grelhad.	4-5	-	Torre primeiro as fatias de pão. Coloque as torradas com o queijo e o tomate por cima na grelha. Espere 2-3 minutos.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 un. (300 g) 4 un. (600 g)	450W+ Grelhad.	3½-4½ 6-7	-	Torre primeiro as fatias de pão. Coloque as torradas com o recheio por cima. Coloque duas tostas uma em frente à outra na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600W+ Grelhad.	4½-5½ 6½-7½	-	Corte as batatas em metades. Disponha-as em círculo na grelha com o lado cortado virado para o grelhador.
Batatas/ Legumes gratinados (frios)	500 g	450W+ Grelhad.	9-11	-	Coloque o gratinado fresco num pequeno prato de pirex. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar aguarde 2-3 minutos.

Alimentos frescos	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Pedaços de frango	450 g (2 un.) 650 g (2-3 un.) 850 g (4 un.)	300W+ Grelhad.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de franfo com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo com o lado do osso virado pra o centro. Não coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.
Frango assado	900g 1100g	450W+ Grelhad.	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque primeiro o frango com o lado do peito para baixo, depois com o lado do peito para cima, directamente sobre o prato rotativo. Espere 5 minutos depois de grelhar.
Costoletas de borrego (médias)	400 g (4pcs)	Só Grelhad.	10-12	8-9	Pincele as costoletas de borrego com azeite e especiarias. Disponha-as em círculo na grelha. depois de grelhar, espere 2-3 minutos.

Guia do Grelhador para Alimentos Frescos

Alimentos Frescos	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Bifes de porco	250 g (2 un) 500 g (4 un)	MO + Grelh.	(300W+ Grelh.) 6-7 8-10	(Só Grelh.) 5-6 7-8	Pincele os bifes de porco com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo. Depois de grelhar, aguarde 2-3 minutos.
Peixe assado	450g 650g	300W+ Grelh.	6-7 7-8	7-8 8-9	Pincele a pele do peixe inteiro com azeite e especiairias. Disponha os peixes lado a lado (em posição invertida) na grelha)
Maçãs assadas	2 maçãs (ca 400g) 4 maçãs (ca 800g)	300W+ Grelh.	6-7 10-12	-	Tire o caroço da maçã e recheie com corintos e doce. Coloque alguns pedaços de amêndoa por cima. Coloque as maçãs um prato raso de pirex e coloque o prato directamente sobre o prato rotativo.

Guia do Grelhador para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos Congelados	Doses	Potência	Tempo 1 lado (min.)	Tempo 2 lados (min.)	Instruções
Carcaças (cada 50 g)	2 un. 4 un.	MO+ Grelhad.	300W+ Grelh. 1½-2 2½-3	Só Grelh. 2-3 2-3	Disponha as carcaças em círculo com o lado de baixo directamente sobre o prato rotativo. Toste as carcaças até ficarem estaladiças. Espere 2-5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250g (1 un)	MO+ Grelhad.	450W+ Grelh. 3½-4	Só Grelh. 2-3	Coloque a baguete congelada diagonalmente sobre papel de cozinha na grelha. Depois de cozer, aguarde 2-3 minutos.
Gratinados (legumes ou batatas)	400g	450W+ Grelhad.	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pequeno prato de pirex. Coloque o prato sobre a grelha depois da cozedura, aguarde 2-3 minutos.
Massas (cannelloni, macarrão, lasanha)	400g	600W+ Grelhad.	14-16	-	Coloque a massa congelada num pequeno pirex rectqangular e coloque-o directamente sobre o prato rotativo. Depois da cozedura, aguarde 2-3 minutos.
Gratinado de peixe	400g	450W+ Grelhad.	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe congelado num pequeno pirex rectangular e coloque-o directamente sobre o prato rotativo. Depois da cozedura, aguarde 2-3 minutos.

P

DICAS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro. Aqueça durante 3-5 minutos a 450W até o chocolate derreter.
Mexa uma vez ou duas enquanto derrete. Utilize luvas para retirar a taça do forno.

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro. Aqueça durante 20-30 a 300 W, até o mel derreter.

DERRETER FOLHAS DE GELATINA

Coloque as folhas de gelatina secas (10 g) durante 5 minutos em água fria. Escorra a gelatina para uma taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de derreter.

FAZER GLACÉS/COBERTURAS (PARA BOLOS E SOBREMESAS)

Misture o glacé instantâneo (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ a 900 W,
até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, diversos tipos de bagas) num recipiente de pirex adequado com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem.
Cozinhe tapado durante 10-12 a 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Verta directamente para os frascos de comporta com tampa de rosca. Deixe tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS

Misture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do pacote e mexa bem. Utilize um a taça de pirex adequada com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura

TOSTAR AMÊNDOAS CORTADAS

Espalhe as amêndoas cortadas num prato de louça de tamanho médio.
Mexa várias vezes durante o processo (3 ½ a 4 ½) a 600 W.
Mantenha no forno 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpar o Forno Micro-Ondas

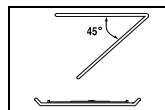
As peças seguintes do forno micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a acumulação de gordura e de resíduos de alimentos:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e respectivos vedantes***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☛ **Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem**.

1. Limpe a superfície exterior com um pano macio embebido em água quente e detergente. Enxague e seque.
2. Elimine quaisquer salpicos ou manchas na superfície interior ou no anel de roletes com um pano embebido em detergente. Enxague e seque.
3. Para remover resíduos de alimentos mais difíceis e eliminar os odores, coloque uma chávena de sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos à potência máxima.
4. Lave no prato na máquina de lavar louça sempre que necessário.

✉ **NÃO** deite água nas aberturas de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos ou solventes químicos.Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta para garantir que não existem resíduos :
- Acumulados
- Que evitem que a porta feche bem

✉ **Limpe** o interior do forno após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar de forma a evitar ferimentos.

Para sua conveniência, aconselhamos que empurre o elemento de aquecimento para baixo enquanto limpa a parte de cima do forno.

Guardar e Reparar o Forno Micro-Ondas

Deverá tomar algumas precauções simples ao guardar ou mandar reparar o forno micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado caso a porta ou os vedantes da porta estejam danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes danificados***
- ***Caixa externa empenada ou distorcida***

O forno micro-ondas deve ser reparado apenas por um técnico qualificado.

☛ **NUNCA** retire a caixa exterior do forno. Caso o forno apresente problemas e requeira assistência, ou se tiver dúvidas em relação ao seu estado:

- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda da sua área.

✉ Caso pretenda guardar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Razão: O pó e a humidade podem afectar as peças do forno.

✉ Este forno micro-ondas não se destina a utilização comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente por melhorar os seus produtos. Tanto o design como estas instruções podem ser alteradas sem aviso prévio.

Modelo	**CE291DN/CE291DNT**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Micro-ondas	1400 W
Grelhador	1300 W
Modo Combinado	2700 W
Potência de Saída	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequência de Funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Métodos de Arrefecimento	Ventoinha de arrefecimento com motor
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 445 mm
Interior do forno	336 x 241 x 349 mm
Capacidade	28 litros
Peso	
Líquido	18 kg aprox.